

Pinot Noir
2022

Las Pizarras



LA COSECHA

2022 fue una añada excepcional con una cosecha poco abundante y uvas saludables debido a un patrón de temperatura seco y armonioso que dio como resultado vinos con una concentración y estructura impresionantes. La primavera comenzó con días templados y secos, lo que permitió una buena brotación y un crecimiento equilibrado del follaje. Enero fue más cálido que lo habitual, lo que impulsó un envero corto y parejo, e hizo posible que las uvas maduraran de forma uniforme. Los meses más frescos que siguieron propiciaron una maduración lenta, preservando la acidez y ayudando al desarrollo de mayor complejidad en las uvas. La escasa cosecha junto con una maduración lenta y constante nos permitió elaborar vinos perfectamente equilibrados, con una gran intensidad aromática, gran concentración y frescura que reflejan las características de nuestro terroir.

EL VIÑEDO

Las uvas para este vino se obtienen enteramente de nuestro campo de Aconcagua Costa, de cuarteles específicos de roca metamórfica del tipo piedra pizarra. Dadas las diferencias en las temperaturas de este lugar de clima frío, así como la singularidad de sus suelos y elevaciones, cada pequeño cuartel madura a su propio ritmo. Su proximidad con el fresco Océano Pacífico y sus suelos bien drenados, con altos niveles de roca laminar, permiten que el campo produzca Chardonnay, Pinot Noir y Syrah de excepcional complejidad, profundidad, mineralidad y acidez natural.

ENOLOGÍA

Las uvas se cosecharon a mano entre el 28 de febrero y el 17 de marzo en la mañana y pasaron por una doble selección antes de ser depositadas en pequeños tanques abiertos para fermentar (23% con racimo completo). El 75% de la fruta se sometió a una maceración en frío entre 8° y 10° Celsius durante 3 días antes de comenzar la fermentación con levaduras nativas, con una maceración total de entre 10 a 29 días. Las Pizarras Pinot Nor tuvo 12 meses de guarda en barricas de roble francés de 300 y 400 litros, 25% nuevas y 35% de segundo uso.

EL VINO

“Las Pizarras Pinot Noir 2022 despliega un color rojo cereza con brillos rubí. Posee una nariz compleja con notas florales que recuerdan rosa mosqueta, y un suave toque de violeta, acompañadas de cerezas negras, y trufas. Todo enmarcado en elegantes notas de frutos secos, especias dulces y cedro. En boca tiene notas a cerezas frescas, frambuesas, más algo de mazapán y trufas. Es un vino puro, profundo y equilibrado, con taninos calcáreos de grano fino y larga persistencia.”

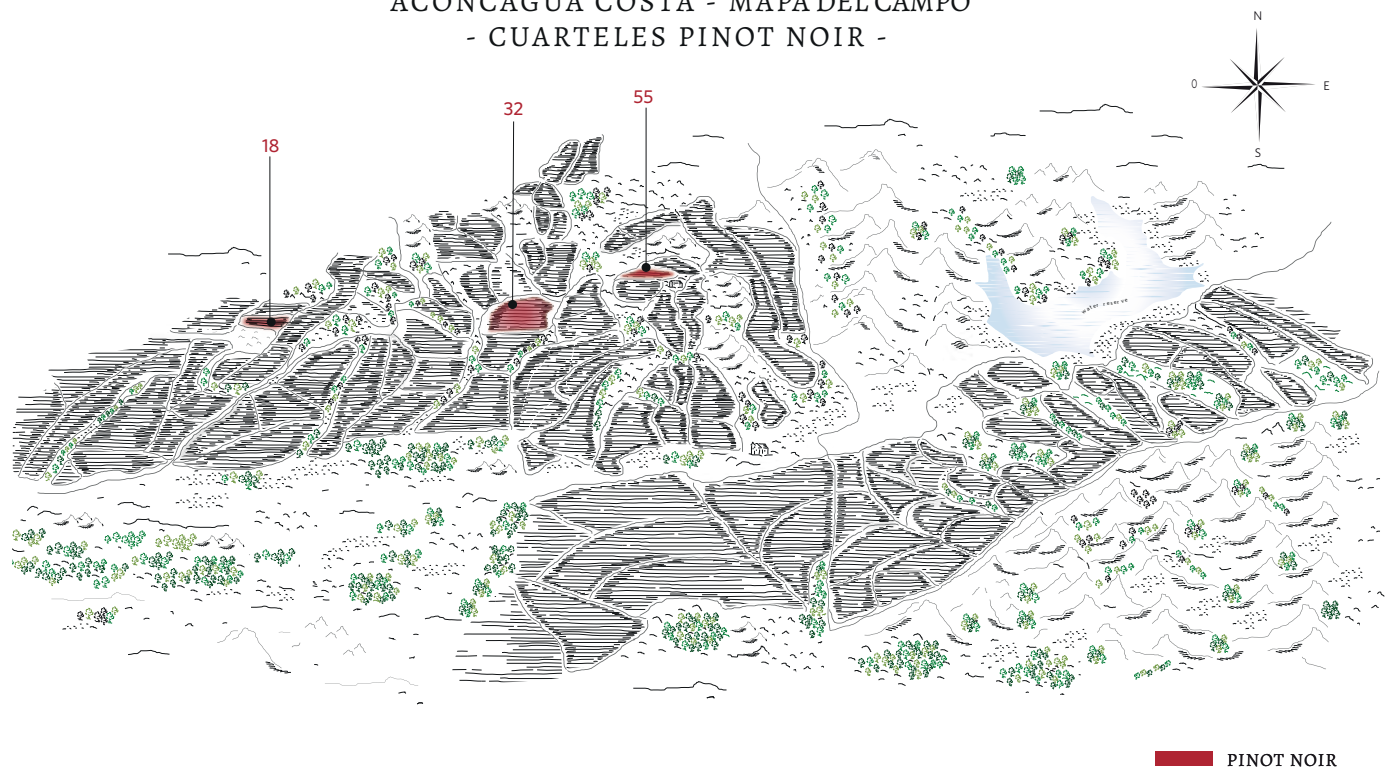
TOMÁS MUÑOZ, ENÓLOGO JEFE

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir
ALCOHOL: 13,5%
pH: 3,5

ACIDEZ TOTAL: 6,25g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 2,62 g/L
GUARDA: 12 meses en barricas de roble francés, 25% de ellas nuevas y 35% de segundo uso.

ACONCAGUA COSTA - MAPA DEL CAMPO
- CUARTELES PINOT NOIR -



El suelo de estas tres parcelas está muy influenciado por rocas metamórficas. La meteorización de este sustrato se produce y aumenta a lo largo de fisuras verticales, produciendo sedimentos arcillosos.

Esta importante meteorización permite un buen desarrollo del sistema radicular en la capa más profunda, aportando a nuestros vinos su característica mineralidad, complejidad y frescura.

CUARTEL 18 (VOLCÁN PONIENTE) 0,8 ha

Ubicado en la parte superior de una suave colina expuesta al oeste, con una pendiente suave a moderadamente empinada. En la parte superior de la ladera, los suelos son delgados y de textura franca, mientras que, de la ladera hacia abajo, son densos y alcalinos con una textura franco limo arcillosa.

CUARTEL 32 (SALVADOR) 3,1 ha

Ubicado en la sección media de un viñedo plantado en ladera de exposición sur sureste, con una pendiente básicamente plana a fuertemente empinada. Los suelos son muy densos y alcalinos, con una textura franco-arcillosa.

CUARTEL 55 (QUINCHO PIZARRAS VOLCÁNICO) 0,7 ha

Ubicado en la ladera del cerro del mirador de exposición al oeste, con una pendiente suave a fuertemente empinada. En la parte superior de la ladera, los suelos son delgados y ácidos con una textura que va de franco limo arcillosa a franco-arcillosa; los de la parte central de la ladera son densos y alcalinos con una textura franco limo arcillosa, y los de la parte baja son muy densos con una textura arcillosa.